

Przepis dnia V: Jaglanka z suszonymi owocami, odc. 28



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	2 torebki
owoce suszone	kilka szt.
mleko kokosowe	3 łyżki (duże)
czarny sezam	30 g
cukier	3 łyżki
słonecznik łuskany	30 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	
Cynamon mielony Prymat	
laska wanilii	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Płuczemy kaszę w zimnej wodzie. Wsypujemy kaszę do garnka z wodą (w proporcji 1 do 2).
- KROK 3 Kroimy drobno ulubione suszone owoce.
- KROK 4 Po zagotowaniu się kaszy odlewamy nadmiar wody, dodajemy mleczko kokosowe oraz pokrojone wcześniej owoce. Laskę wanilii rozcinamy na pół, wyjmujemy ziarenka. Do kaszy dodajemy ziarenka wanilii i wkładamy też pozostałą część laski wanilii (do wyjęcia przed podaniem). Dosypujemy ziarna słonecznika i cukier.
- KROK 5 Dodajemy przyprawy: cynamon oraz przyprawę do piernika. Gotujemy około 10 minut.

KROK 6

Podajemy gotową kaszę udekorowaną czarnym sezamem i świeżymi owocami sezonowymi.